



Quinta da Mimosa 2020

D.O. Palmela



CASTAS Castelão "Periquita"

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha com 50 anos, situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 12 meses em meias pipas de carvalho francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 12 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, muito complexo, com aromas a lembrar frutos vermelhos maduros, muito confitados, bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque a baunilha e especiaria. Fim de boca persistente e muito prolongado.

TEOR ALCOÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.30 g ácido tartárico/dm³

PH 3.68

Açúcar Residual 4 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhada, assados no forno, caça ou com queijos de aroma intenso.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 238 x 164	Peso Bruto 7.500 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000302	EAN SCC Caixa 15608527000316
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 11	Nº de níveis 7	Cxs por palete 77	Gfs por palete 462	Peso total 597.5 Kg	Peso Líquido 346.5 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 130